Ciliegia piacentina, regina dei Colli a giugno

scritto da Marisan | 6 Giugno 2025



Se c’è un sapore che ricorda l’infanzia, è quello delle ciliegie. Chi non ricorda le mangiate infinite sotto il sole, le dita appiccicose e le gare a chi ne trovava due attaccate da mettere a orecchino? Le ciliegie non erano solo frutta: erano gioco, merenda, promessa d’estate.

Oggi come allora, **la ciliegia piacentina** continua a regalarci piccoli momenti di felicità. Tra le **colline piacentine**, trova il suo habitat ideale: sole, terreno fertile e pazienza contadina. Ed è lì che diventa davvero irresistibile.

Dal **7 al 29 giugno**, la ciliegia piacentina sarà celebrata con gusto grazie all’iniziativa *“Ciliegie piacentine: preludio d’estate”*, che porterà piatti creativi e sapori di stagione nei ristoranti e agriturismi della zona.

Ciliegie a tavola: molto più che dolci

Durante l’evento, undici strutture tra **la Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina** e **la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini** proporranno piatti a base di **ciliegie**, pensati per sposarsi con i profumi e i sapori dei vini prodotti nelle cantine locali. Ma dimenticatevi la solita crostata: qui si osa.

Si va dall’**anatra al forno con ciliegie** a proposte più fresche, come aspic o dessert delicati. Ogni piatto sarà pensato per esaltare il gusto autentico della ciliegia, con abbinamenti studiati per valorizzarne le sfumature.

Ricette con le ciliegie: la dolce tradizione

Se le **ciliegie** vi fanno pensare solo a torte e marmellate, è ora di ampliare il repertorio. Certo, una crostata fatta in casa resta imbattibile, così come la confettura da spalmare a colazione. Ma c’è tutto un mondo di **ricette della tradizione** che meritano di essere riscoperte.

Avete mai provato il risotto alle ciliegie? O una composta da servire con formaggi stagionati? E tra le ricette da scoprire c’è anche il *clafoutis*: un **dolce francese al forno**, morbido e profumato, dove le ciliegie vengono cotte intere in una pastella leggera, a metà strada tra flan e torta casalinga.

E poi ci sono le conserve della nonna, le ciliegie affogate nell’alcol (da gustare con moderazione e sorriso) e i sorbetti, perfetti per chi vuole rinfrescarsi senza rinunciare al gusto.

Un territorio da scoprire (o riscoprire)

Questo evento non è solo cibo: è anche un invito a esplorare le colline e le campagne piacentine. Un’occasione per scoprire borghi, castelli, sentieri e sapori. Seguendo il percorso della **Strada del Po** si attraversano borghi tranquilli, dove ogni piazza e ogni profumo raccontano una storia semplice e autentica. E tra i **Colli Piacentini**, i paesaggi si aprono generosi: colline disegnate dai vigneti, strade panoramiche, atmosfere da cartolina.

Chi partecipa alla rassegna potrà così unire la bontà della tavola al piacere di un piccolo viaggio: un pranzo con vista, una passeggiata tra le vigne, un assaggio in cantina.

Colli Piacentini: natura, vigne e meraviglia

Chi non conosce i **Colli Piacentini** potrebbe immaginare semplici colline. E invece no: questo è un piccolo mondo da scoprire, dove ogni curva nasconde un paesaggio da fotografare e ogni borgo un racconto da ascoltare. I colori cambiano con le stagioni, ma la bellezza resta: vigneti ordinati come disegni, campi coltivati con cura, filari di ciliegi che, proprio a giugno, si vestono a festa.

È un territorio che invita a rallentare, a camminare con calma, magari con una cesta di **ciliegie** sotto braccio. E se poi c'è anche una trattoria con i tavoli all'aperto… il quadro è completo.

Una rete che valorizza il buono

L'iniziativa si inserisce nel progetto **Emilia Wine Experience**, che punta a valorizzare il legame tra sapori locali, tradizioni e ospitalità emiliana. Un progetto che mette insieme persone e passioni, per raccontare l'Emilia con il suo linguaggio più autentico: quello della **buona tavola** e dell'accoglienza sincera.

Il consiglio del Geco

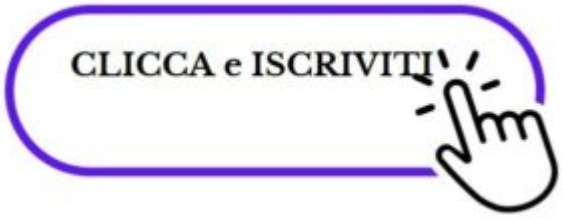
*"Un consiglio? Portatevi una maglietta scura: le **ciliegie** non perdonano. Ma almeno tornate a casa con un bel ricordo… e qualche macchia di felicità."*

Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

****

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'scrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"



– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.

– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?

– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo "esclusivo" per te e tutti i tuoi amici?

– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it